

A képzési és kimeneti követelmények és a programterv alapján az  
intézményre konkretizált

**SZAKÁCSSEGÉD  
RÉSZSZAKMA  
képzési programja**

2. verzió

Budapest, 2026.02.25.

## 1. Alapadatok

A képzési és kimeneti követelmény alapján szervezhető részszakmára felkészítő szakmai oktatás:		
1.1.	A részszakma megnevezése:	Szakácssegéd
	angol nyelvű megnevezése:	Chef Assistant
	német nyelvű megnevezése:	Hilfskoch/Hilfsköchin
1.2.	A szakma megnevezése:	Szakács
1.3.	A szakma azonosító száma:	4 1013 23 05
1.4.	Ágazat megnevezése:	Turizmus-vendéglátás
1.5.	A részszakma besorolása az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerinti szint:	2
1.6.	A részszakma besorolása a Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerint szint:	2
1.7.	A részszakma besorolása a Digitális Kompetencia Keretrendszer szerinti szint:	3
1.8.	A részszakma legjellemzőbb FEOR száma és megnevezése:	9236 - Konyhai kisegítő
1.9.	<p>A részszakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírása: A szakácssegéd a meleg és hidegkonyhai munka során kiegészítő és segítő munkát végez. Feladata a szakácsok munkájának segítése. Napi munkatevékenységét felettesei utasítása alapján végzi. Konkrét feladatai közé tartozik a vendéglátó termelés során használt alapanyagok és nyersanyagok tisztítása és előkészítése. Zöldségeket, gyümölcsöket tisztít, pucol, darabol, szeletel és előkészíti azokat a főzéshez, sütéshez. Felelőssége a konyha tisztántartása, higiénia előírások betartása. Munkáját és feladatait minden esetben nagy odafigyeléssel és pontossággal végzi.</p>	
1.10.	<p>A képzés célja: A képzés célja, hogy a képzésben résztvevő sajátítsa el a Szakácssegéd részszakma megszerzéséhez, kapcsolódó munkakör betöltéséhez szükséges elméleti és gyakorlati ismereteket, készségeket és kompetenciákat.</p>	
1.11.	<p>A képzés célcsoportja: A képzési program célcsoportját jelenti minden olyan személy, aki a belépési feltételeknek megfelel és a szakmai programmal elérhető ismeretek, készségek és kompetenciák megszerzését tűzte ki célként maga elé.</p>	
1.12.	<p>A képzés során megszerezhető kompetenciák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Megérti, értelmezi a felettesei (vezetőszakács, főszakács, ételmezésvezető, főszakács helyettes, ételmezésvezető helyettes) kéréseit, utasításait.</li> <li>• Kiválasztja a zöldség, gyümölcs és húsfélék előkészítéshez, daraboláshoz szükséges eszközöket, kézi szerszámokat, továbbá egy adott ételhez a receptúrában szereplő megfelelő alapanyagokat.</li> <li>• Munkáját a vendéglátásra vonatkozó munkabiztonsági és egészségvédelmi környezetvédelmi szabályok, előírások alapján végzi. Az ételek receptúráiban szereplő mennyiségeket, kiméri.</li> <li>• Ismeri a vendéglátó üzletben működő hierarchiát, munkaköri leírásában szereplő pontos feladatait.</li> <li>• Ismeri a zöldség, gyümölcs és hús előkészítéshez, illetve daraboláshoz használt konyhai kéziszerszámokat, eszközöket, és azokat biztonságosan használja. Ismeri a FIFO elvet. Alapszinten ismeri a vendéglátásban használt alapanyagokat és azok legjellemzőbb tulajdonságait.</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"><li>• Ismeri a munkabiztonsági, balesetelhárítási, tűzbiztonsági előírásokat, a teendőket rendkívüli esetekben. Ismeri a környezetvédelmi előírásokat.</li><li>• Ismeri a tömeg és úrtartalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, tárázás helyes alkalmazását, a mérés műveletét.</li><li>• Ismeri a konyhatechnológiai alapl műveleteket.</li></ul> <p>Képes:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Törekedni a kiadott utasítások pontos végrehajtására.</li><li>• Végrehajtani a kiszabott feladatot, gazdaságosan és esztétikusan végez előkészítő és tisztító műveleteket. Képes törekedni a megfelelő minőségű nyersanyag kiválasztására. Társas helyzetekben figyelni a körülötte lévőkre, képes a balesetveszélyes helyzeteket megelőzni és elhárítani.</li><li>• Felelősségteljesen viselkedni, probléma esetén higgadtan végrehajtani a szükséges teendőket.</li><li>• Törekedni a receptúrában szereplő mértékegységek pontos betartására.</li><li>• Az étel jellegének megfelelő ízesítésre, fűszerezésre törekedni.</li><li>• A feladat elvégzése közben erkölcsi és anyagi felelőssége tudatában cselekedni.</li><li>• A balesetvédelmi és munkavédelmi előírások betartása mellett, önállóan dolgozni. Betartva a FIFO elvet, szükség szerint érzékszerveire hagyatkozva sorrendet változtatni.</li><li>• Betartani a munkabiztonsági, egészségvédelmi, balesetelhárítási, tűzbiztonsági, környezetvédelmi előírásokat.</li><li>• Önállóan végezni mérési feladatait, érezni a felelősségét az ételekhez szükséges pontos mennyiségű nyersanyag-előkészítésnek.</li><li>• Az előzetesen begyakorolt konyhatechnológiai műveleteket önállóan elvégezni a megismert egyszerű ételek esetében.</li></ul>
---

## 2. A képzésbe való bekapcsolódás és részvétel feltételei

2.1.	Iskolai végzettség:	alapfokú iskolai végzettség vagy a Dobbantó program elvégzése
2.2.	Szakmai végzettség:	-
2.3.	Szakmai gyakorlat:	-
2.4.	Egészségügyi alkalmasság:	foglalkozáségszségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
2.5.	Pályaalkalmasság:	pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges
2.6.	Előzetesen elvárt ismeretek:	-
2.7.	Egyéb feltételek:	-

## 3. Tervezett képzési idő

3.1.	A képzés óraszám:	600 óra
------	-------------------	---------

## 4. Tananyagegységek

A képzés tananyagegységeinek megnevezése:		Óraszám összesen:
4.1.	Előkészítés és ételmiszer-feldolgozás	335 óra
4.2.	Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása	265 óra

#### 4.1. Tananyagegység

4.1.1.	Megnevezése:	<b>Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás</b>
4.1.2.	Célja:	A résztvevő azonosítja, csoportosítja a konyhában használatos alapanyagokat és eszközöket, melyeket helyesen alkalmaz. Alapkészítményeket állít elő a megismert anyagok, eszközök és technológiák felhasználásával.
4.1.3.	Megvalósítása során alkalmazott képzési formák; munkaformák:	A képzésben részt vevő személyes jelenlétét vagy interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő (online) kontaktóra; egyéni és csoportos képzés.
4.1.4.	Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	A tananyagegység tartalmának és jellegének, valamint a csoport összetételének és igényeinek megfelelően a módszerek a következők lehetnek: Előadás, magyarázat, szemléltetés, gyakorlati feladatok, probléma szituációk feldolgozása, megbeszélés, együttes és önálló tananyag feldolgozás, önálló tanulás, csoportos feladatmegoldás, projekt módszer, rendszerezés, megfigyelés, feladatlap kitöltése, írásbeli felelet, házi feladat.
4.1.5.	Óraszám:	335 óra
4.1.6.	Beszámítható óraszám:	100 óra
4.1.7.	A tananyagegység tartalma:	
1.	<p>Előkészítés – 95 óra A résztvevők felismerik és csoportosítják a növényi és állati eredetű élelmiszereket. Zöldségek és gyümölcsök esetében belájtják az idényszerűség fontosságát. Ismerik az előkészítés műveleti sorrendjét: válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás. Az előkészített alapanyagokat minél gyorsabban felhasználják. A vágóállatok, szárnyasok, halak esetében tisztában vannak a darabolás, filézés, csontozás, valamint a rostirány fogalmával.</p>	
2.	<p>Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés – 95 óra A résztvevők megismerik és alkalmazzák a következő eljárásokat: Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, párirozás, lehabozás, szűrés Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés Fűszerezés, ízesítés: bouquetgarni, fűszerzacskó, friss fűszernövények használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítőkeverékek (sofrito, mirepoix, persillade)</p>	
3.	<p>Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsényelevatorok – 95 óra A résztvevők megismerik a világos és barna alaplevek fajtáit. A hasonló technológiával készülő híg levesekhez képest a világos és barna alaplevek esetében jelentősen kevesebb sót és fűszert alkalmaznak, mivel a későbbi felhasználás miatt (beforralás, koncentráció) ezek az ízek felerősödnek. Barna alaplevek (borjú, marha, sertés, kacs, liba, vad) esetén a főzést megelőzően elvégzik egy erőteljes pirítást, s ezzel megadják a későbbi barna színt. Ezeknél a leveknél hosszabb főzési idő szükséges. Világos alaplevet (csirke, zöldség, hal) rövidebb főzési idővel készítenek.</p>	
4.	<p>Alapkészítmények – 50 óra A résztvevők megismerik és előállítják a következő alapkészítményeket: – fűszervajak: hidegen és melegen kevert fűszervajak</p>	

<sup>1</sup> Megegyezik a 4. pontban megadott órászámmal, és megegyezik a témakörök összóraszámával.

<sup>2</sup> Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés órázámba beszámítható - egyéb esetben nem releváns.

*Val*

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- farce-ok: máj- és húsfarce-ok</li> <li>- páclevek: nyers és főtt páclé vadakhoz</li> <li>- marinálás: citrom alapú aromatikusan készítmények, melyek elsősorban világos hú-sok, halak, zöldegek és gyümölcsök aromizálására szolgálnak.</li> <li>- egyszerű gyúrt tészta: sokoldalú felhasználhatóság, levesbetétek, köreték készítéséhez</li> <li>- duxelles: gombapép, ízesítésre és burkolásra használható</li> <li>- muszlin mártás: világos,tejszínes hús- vagy halemulzió, amely tölteléként, habgaluskaként használható</li> </ul>	
4.1.8.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	A tananyagegység elvégzéséről nem kerül kiadásra külön igazolás. A 7.2. pontban meghatározott feltételek teljesítése esetén a képzés végén kerül kiadásra a tanúsítvány

## 4.2. Tananyagegység

4.2.1.	Megnevezése:	<b>Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása</b>
4.2.2.	Célja:	A résztvevők megismerik és készségszinten elsajátítják a konyhában található eszközök és gépek biztonságos használatát. Szükség szerint programozzák azokat, valamint kihasználják a bennük rejlő lehetőségeket.
4.2.3.	Megvalósítása során alkalmazott képzési formák;  munkaformák:	A képzésben részt vevő személyes jelenlétét vagy interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő (online) kontaktóra;  egyéni és csoportos képzés.
4.2.4.	Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	A tananyagegység tartalmának és jellegének, valamint a csoport összetételének és igényeinek megfelelően a módszerek a következők lehetnek: Előadás, magyarázat, szemléltetés, gyakorlati feladatok, probléma szituációk feldolgozása, megbeszélés, együttes és önálló tananyag feldolgozás, önálló tanulás, csoportos feladatmegoldás, projekt módszer, rendszerezés, megfigyelés, feladatlap kitöltése, írásbeli felelet, házi feladat.
4.2.5.	Óraszám :	265 óra
4.2.6.	Beszámítható óraszám :	100 óra
4.2.7	A tananyagegység tartalma:	
1.	Kéziszerszámok – 80 óra A résztvevők megismerik a kéziszerszámok szakszerű használatát, tisztításuk és karbantartásuk szabályait, megtanulnak kést élezni. Üzembiztosan össze- és szétszerelik a húsdarálót, a kuttert és az egyszerűbb gépeket, gondoskodnak a szakszerű tisztántartásukról és tárolásukról.	
2.	Hűtő- és fagyasztóberendezések – 60 óra A résztvevők ismerik a hűtő- és fagyasztóberendezések működési elveit, tudják kezelni és szükség esetén programozni a fagyasztó- és sokkolókészülékeket.	
3.	Főző- és sütőberendezések – 60 óra Ismerik a különböző elveken működő hőközlő berendezéseket, a villany és gázüzemű sütőket. Képesek rendeltetésszerűen használni, tisztántartani ezeket. Tudják kezelni és adott esetben programozni a berendezéseket (pl. sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipá-rolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűz-helyek).	
4.	Egyéb berendezések és gépek – 65 óra Ismerik és biztonságosan használják a ma már egyre kevésbé különlegesnek számító konyhai gépeket és berendezéseket.	

<sup>3</sup> Megegyezik a 4. pontban megadott órászámmal, és megegyezik a témakörök összórászámával.

<sup>4</sup> Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés órászámába beszámítható - egyéb esetben nem releváns.

	<p>Ajánlás:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pacojet: digitálisan programozzák annak függvényében, hogy sorbet-t, fagyaltot, jégkrémet, moussét, habot vagy mártásalapot kell készíteniük.</li> <li>- Termomixer: képesek beprogramozni és kezelni egy komplex feladat ellátására. A berendezés, gyúr, aprít, dagaszt, keleszt, turmixol és hőkezel.</li> <li>- Szárító- és aszalóberendezés: tudják programozni a nedvességtartalom csökkentésére alkalmas berendezést.</li> <li>- VarioCooking Center: a legösszetettebb programozási feladatot igénylő berendezést is képesek beállítani és használni.</li> <li>- Sous-vide runner: az élelmiszerbiztonsági szabályok szigorú betartása mellett tudják programozni és használni a sous-vide berendezést.</li> </ul>
4.2.8.	<p>A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):</p> <p>A tananyagegység elvégzéséről nem kerül kiadásra külön igazolás. A 7.2. pontban meghatározott feltételek teljesítése esetén a képzés végén kerül kiadásra a tanúsítvány.</p>

### 5. Csoportlétszám

5.1.	Maximális csoportlétszám :	40 fő
------	----------------------------	-------

### 6. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

6.1.	<p>Előzetes tudásmérés (diagnosztikus) értékelés:</p> <p>A résztvevő kérésére biztosított.</p>
6.2.	<p>Képzés közbeni (fejlesztő) értékelés:</p> <p>A fejlesztő értékelés szerepe, hogy a képzésben résztvevők fejlődését támogassa, a tanulási igényeket pontosítsa, az oktatók tanulásszervezési feladatait segítse.</p> <p>A képzés közbeni fejlesztő értékelés módjai lehetnek:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Visszakérdezés,</li> <li>• Gyakorlati feladatmegoldás,</li> <li>• Képzésben résztvevő visszajelzései,</li> <li>• Beszélgetés,</li> <li>• Feladatlap kitöltése,</li> <li>• Házi feladat ellenőrzése,</li> <li>• Írásbeli felelet.</li> </ul> <p>A fenti fejlesztő értékeléshez nem tartozik minősítés, a tanulási és tanítási folyamatokat szolgálja, nem minősül számonkérésnek.</p> <p>A képzés közbeni számonkérésnek minősül a képzés időtartamának felénél megvalósított „félévi” vizsga. A „félévi” vizsga időpontját, feladatait a képző intézmény határozza meg.</p> <p>A számonkérés módja komplex, együttesen kerül értékelésre (100%):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- házi feladatok értékelése,</li> <li>- recept füzet vezetésének értékelése,</li> <li>- gyakorlati vizsga.</li> </ul> <p>A megszerzhető minősítések és a minősítésekhez tartozó követelményszintek:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Megfelelt: a záróvizsgán elért legalább 61%-os teljesítmény</li> <li>• Nem felelt meg: a záróvizsgán elért 61% alatti teljesítmény.</li> </ul> <p>Amennyiben a képzésben résztvevő nem vesz részt a vizsgán vagy azon nem felelt meg minősítést ér el, a vizsga pótlására egyszer van mód a sikertelen vizsgát követő két héten belül a képző intézmény által meghatározott időpontban.</p> <p>A számonkérés módja, minősítése megegyezik a „félévi” vizsgáéval.</p> <p>Nem felelt meg minősítés esetén ügyvezetői döntéssel a képzésben résztvevő kizárható a képzésből.</p>
6.3.	Résztvevő záró (szummatív) értékelése:

<sup>5</sup> Zárt rendszerű elektronikus távoktatás esetén nem releváns.

<p>A képzés záróvizsgával zárul. A záróvizsgára bocsátás feltétele a képzésen való részvétel (a megengedett hiányzás mértékének figyelembevételével). A záróvizsga a képzés végén kerül megtartásra, feladatait a képző intézmény állítja össze. A számonkérés módja komplex, együttesen kerül értékelésre (100%):</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- házi feladatok értékelése,</li><li>- recept füzet vezetésének értékelése,</li><li>- gyakorlati vizsga.</li></ul> <p>A megszerzhető minősítések és a minősítésekhez tartozó követelményszintek:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Megfelelt: a záróvizsgán elért legalább 61%-os teljesítmény</li><li>• Nem felelt meg: a záróvizsgán elért 61% alatti teljesítmény.</li></ul> <p>Amennyiben a képzésben résztvevő nem vesz részt a vizsgán vagy azon „nem felelt meg” minősítést ér el, a záróvizsga pótlására egyszer van mód a sikertelen vizsgát követő két héten belül a képző intézmény által meghatározott időpontban. A számonkérés módja, minősítése megegyezik a záróvizsgáéval.</p> <p>A képzés befejezésének feltétele a záróvizsgán való „megfelelt” minősítés elérése.</p>
--

### 7. A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei

7.1.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás megnevezése:	<b>TANÚSÍTVÁNY</b> 2013. évi LXXVII. törvény 13/B. § 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 22. § (1)
7.2.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	A képzés elvégzéséről szóló tanúsítvány kiadásának feltétele a félévi vizsgán és a záróvizsgán „Megfelelt” minősítés megszerzése vagy a félévi vizsgán „Nem felelt meg” minősítés és a záróvizsgán elért legalább 81%-os eredménnyel megszerzett „megfelelt” minősítés megszerzése.

### 8. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

8.1.	Személyi feltételek:	Elméleti oktató: a képzési tartalomnak megfelelő szakos tanári szakképzettséggel, ennek hiányában a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel vagy felsőfokú végzettséggel és a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképzettséggel rendelkező oktató. Gyakorlati oktató: a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel vagy a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképzettséggel és legalább öt éves szakmai gyakorlattal rendelkező oktató.
8.2.	Személyi feltételek biztosításának módja:	Az oktatót képző intézmény foglalkoztatja munkaszerződéssel, megbízási szerződéssel vagy az oktató alkalmazását bizonyító más szerződéssel.
8.3.	Tárgyi feltételek:	A képzésben részt vevő személyes jelenlétét igénylő képzési rész esetén: A résztvevők létszámának megfelelő oktatóterem a hozzá kapcsolódó berendezési tárgyak: flipchart tábla vagy kivetítő, tanulói és tanári létszámnak megfelelő asztal és szék, oktatói laptop/személyi számítógép, szoftverek, internetelérés.  A képzésben részt vevő interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő, képzési rész esetén: • intézmény részéről: a képzési program megvalósításához szükséges számítástechnikai eszközök, internetelérés, a képzési programban alkalmazott szoftverek; • képzésben résztvevő részéről: a képzés elvégzéséhez résztvevői oldalról szükséges számítástechnikai eszközök (például

		<p>laptop/személyi számítógép/tablet/okostelefon, mikrofon, webkamera) és internetelérés.</p> <p>Eszközjegyzék:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Burgonyakoptató - burgonyaszeletelő - zöldség szeletelő</li> <li>• Egyetemes konyhagép</li> <li>• Elektromos kiscgépek</li> <li>• Főző-sütőedények</li> <li>• Kézi szerszámok</li> <li>• Kézi turmix</li> <li>• Mérleg</li> <li>• Mosogatógép - edénytisztító gép - evőeszköz szárító</li> <li>• Mosogatómedencék</li> <li>• Munkasztalok</li> <li>• Olaj-gyorssütő</li> </ul> <p>Képzésben résztvevő saját használatú munkaruhája és alapvető személyes eszközei:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fehér sapka</li> <li>• szakács nadrág</li> <li>• 3 db fehér konyharuha</li> <li>• fehér kötény</li> <li>• konyhai csúszásgátló</li> <li>• zárt cipő (erősített orr résszel)</li> <li>• szakácskés</li> <li>• kisméret háztartási kés</li> <li>• fenőacél</li> <li>• zöldség- és gyümölcshámzó eszköz</li> <li>• tároló roll táska</li> <li>• microplane reszelő</li> <li>• csipesz,</li> <li>• cukrász spatula,</li> <li>• szilikon spatula,</li> <li>• időzítő,</li> <li>• kis méretű grammos mérleg,</li> <li>• 3 alap habzsák nyomófej,</li> <li>• santoku kés</li> </ul>
8.4.	Tárgyi feltételek biztosításának módja:	<p>A képzéshez szükséges tárgyi feltételek, eszközök meglétét a felnőttképző tulajdonjog, használati jog, bérleti jogviszony vagy egyéb használatra irányuló jogviszony alapján biztosítja.</p> <p>A képzésben részt vevő interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétet igénylő képzési rész esetén a képzés elvégzéséhez résztvevői oldalról szükséges eszközöket, számítástechnikai eszközöket és internetelérést a képzésben résztvevő saját eszközeként biztosítja.</p> <p>Képzésben résztvevő saját használatú eszközeit a képzésben résztvevő saját magának biztosítja.</p>
8.5.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek:	-
8.6.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek biztosításának módja:	-

## 9. Szakmai vizsga

A részzsákma megszerzésére irányuló szakmai vizsgát nem a képző intézmény szervezi és bonyolítja. A részzsákma felkészítő szakmai oktatáshoz kapcsolódóan a részzsákma megszerzésére irányuló szakmai vizsgát akkreditált szakképzési vizsgaközpont szervezheti. A szakmai vizsga megszervezéséhez szükséges

feltételek és a szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek részletes leírása a <https://akkreditaltvizsgaztatas.ikk.hu/> weblapon érhető el a Képzési és kimeneti követelmények, Programtervek menüpontban.

A részszakma megszerzéséről kiállított szakmai bizonyítvány szakképesítést tanúsít és legalább egy munkakör betöltésére képesít.



**A szakmai vizsgára bocsátás feltétele:**

A részszakma megszerzésére irányuló képzés teljesítése, melyet a képző intézmény által a felnőttképzési adatszolgáltatási rendszerben kiállított tanúsítvány (7.1. pont) igazol.

Egyéb feltételek: -

BLUEDOT STÚDIÓ KFT.  
1088 NY. Gyöngyös utca 44.  
Cégszám: 1306084-3-43  
Törzskönyvi szám: 1306084-3-43

### 10. Az előzetes minősítés ténye

Szakértő nyilatkozata:	A képzési program előzetes minősítése megtörtént.
Az előzetes minősítés helye:	Budapest
Az előzetes minősítés időpontja:	2026.02.23.
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő neve:	Dr. Kuttner Ádám
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő nyilvántartási száma:	FSZ/2020/000047
Felnőttképzési szakértő aláírása/elektronikus aláírása:	
Felnőttképző intézmény képviselőjének aláírása/elektronikus aláírása:	

BLUEDOT STÚDIÓ Kft.  
1088 Bp., Bródy Sándor utca 44.  
Adószám: 13090984-2-42  
Banksz.: 107003786938364551100005

### SZAKÉRTŐI VÉLEMÉNY

Képzés (képzési program) megnevezése	Szakácssegéd
Felnőttképző megnevezése és engedélyszáma:	BLUEDOT STÚDIÓ KFT. E/2021/000123
Szakértői megállapítások	
<p>1. A képzési program tartalma megfelel a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvénynek és szakmai oktatás vagy szakmai képzés esetén a szakképzésről szóló törvénynek és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló kormányrendeletnek.</p> <p>2. A képzési programban meghatározott tartalommal, feltételekkel és módon, valamint a képzéssel érintett célcsoport számára megszerezhetők a képzési programban megjelölt kompetenciák.</p> <p>3. A képzési program minden oldala folyamatos oldalszámozással van ellátva, és papíralapú képzési program esetében az összefűzésre úgy került sor, hogy annak szétválasztására sérülésmentesen nincs lehetőség.</p>	
Szakértői vélemény kelte	Budapest, 2026.02.23.
Felnőttképzési szakértő neve, nyilvántartási száma	Dr. Kuttner Ádám FSZ/2020/000047
Felnőttképzési szakértő aláírása/elektronikus aláírás	